

QUINTA
DO
GRADIL

MULA VELHA SIGNATURE

VINHO TINTO REGIONAL LISBOA

HISTÓRIA

Uma homenagem ao que foi considerado como o braço direito do homem na agricultura no passado, a mula. Muito utilizada em tarefas que requeriam força e resistência, tanto como meio de transporte, como na agricultura para lavrar os campos. Descendente do cruzamento entre um burro e uma égua, combinando as melhores características das suas origens: a sobriedade, paciência e o passo seguro do burro, com o vigor e a força da égua.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo

CASTAS

Tinta Barroca, Touriga Franca e Tinta Roriz

TEOR ALCOÓLICO

14,0%

VINIFICAÇÃO

Fermentado em pequenas cubas de inox a temperatura controlada seguido de estágio de 3 meses em madeira.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intenso, aromas definidos de frutos do bosque, (Bagas) com algumas notas balsâmicas, e algumas nuances de cacau e chocolate negro, boca fresca com acidez viva e bom volume. Alguma untuosidade, taninos finos e elegantes, bem harmonizados com a acidez a proporcionarem um final elegante e persistente.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

Colheita 2015 | Ouro no Concurso Vinhos de Lisboa 2017

Colheita 2016 | Bronze no IWSC 2018

Colheita 2016 | Ouro no Berliner Wein Trophy 2018

Uma marca que pretende homenagear a mula, outrora considerada como braço direito do homem na agricultura. Este animal, muito utilizado em tarefas que requeriam força e resistência, bem como meio de transporte, como na agricultura para lavrar os campos, este descendente do cruzamento entre o burro e a égua combina as melhores características das suas origens: a sobriedade, a paciência e o passo seguro do burro, com o vigor e a força da égua.



MULA
VELHA

Signature

TINTO . RED

VINHO REGIONAL LISBOA



Quinta do Gradil

Estrada Nacional 115 | 2550 - 073 Vilar | Cadaval, Portugal
T. +351 262 770 000 | E. info@quintadogradil.pt | www.quintadogradil.wine